



2 ANS PAR APPRENTISSAGE

N° DE FICHE : RNCP39156

LES + DE LA FORMATION

- **Modalités pédagogiques :** travaux dirigés/pratiques, cours théoriques, travaux individuels/de groupes, visites, rencontres avec des professionnels et anciens élèves, voyage d'étude...
- **Moyens techniques :** ateliers agro-alimentaires dotés d'un logiciel de GPAO, laboratoires de biochimie/microbiologie, exploitation agricole, ressources numériques de formation en ligne (Webalim), point de vente collectif 'La Musette de Valentine'
- **Etudier et travailler en même temps :** c'est un bon moyen de combiner formation et milieu professionnel. L'apprentissage est un excellent tremplin vers l'emploi grâce à une première expérience en entreprise.



OBJECTIFS

Le titulaire de l'option « Conducteur de ligne de production alimentaire » du brevet professionnel est un ouvrier qualifié polyvalent de la transformation alimentaire. Ce brevet professionnel vise l'acquisition de compétences relatives aux différentes étapes du process de transformation : de la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement voire le stockage des produits. Le titulaire de la certification est amené à conduire des lignes de production et de conditionnement automatisées. Il assure la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...) et s'assure de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention. Pour cela, il applique les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Il travaille souvent en équipe et peut être amené à assurer la coordination entre opérateurs d'une même ligne.

Objectifs opérationnels :

A l'issue de la formation, l'apprenti(e) devra disposer des capacités d'un opérateur qualifié (niveau BAC) mais aussi des capacités professionnelles suivantes :

- Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire
- Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire
- Conduire une ligne de production alimentaire
- Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire
- Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale



FORMATION

La formation est organisée autour de 4 Unités Capitalisables domaines d'enseignements et 1 Unité Capitalisable l'Emploi(UCARE). Les volumes horaires par UC avec un total de 800 h sur 2 ans.

UNITES CAPITALISABLES
C 1:Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes
C.2 : Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire
C3 : Conduire une ligne alimentaire
C4 : Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire
UNITES CAPITALISABLES D'ADAPTATION REGIONALES ET A L'EMPLOI (Ucares)°
UCARE 1 : Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale

- Effectifs : minimum 5 / maximum 25
- Vous pouvez être externe, demi-pensionnaire ou interne

Pour plus d'informations :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39156>



Satisfaction des
apprentis 2024-2025



Réussite à l'examen
2024(100% de
présentation)



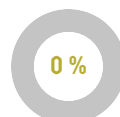
Insertion
professionnelle
globale 2024-2025



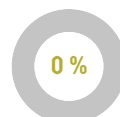
Insertion pro
dans les métiers
visés 2024-2025



Poursuite
d'études
2024-2025



Rupture des contrats
d'apprentissage
2024-2025



Interruption en
cours de formation
2024-2025



L'ALTERNANCE

La formation, débute en octobre avec des alternances de **1 à 2 semaines** en centre et **3 à 4 semaines** en entreprise.

- **12 semaines de formation en centre** par an
- **35 semaines d'apprentissage en entreprise** par an
- **5 semaines de congés payés** par an

Consultez notre site internet pour plus d'informations : <https://levalentin.education/cfppa-bourg-les-valence/presentation-de-lapprentissage/>



Vous avez un statut d'apprenti. Vous signez un contrat d'apprentissage de 2 ans et vous percevez un salaire mensuel.

Les entreprises d'apprentissage

Vous pouvez réaliser votre apprentissage dans les industries agroalimentaires de transformation de fruits et légumes, de viande, de lait..., les ateliers de préparation, transformation, conditionnement en GMS, la restauration collective, les ateliers de transformation fermière. Accompagné par votre maître d'apprentissage vous découvrirez les différents postes en production, voire contrôle qualité ou laboratoire. Les compétences professionnelles non vues en entreprises seront étudiées en centre.



CONDITIONS D'ADMISSION

- Répondre aux conditions d'accès au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation
- **Etre titulaire** d'un CAPA ou titre RNCP de même niveau ou d'un niveau supérieur.

Les candidats ne justifiant pas des diplômes mentionnés ci-dessus doivent attester, avant l'entrée en formation, soit de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à plein temps en lien avec la finalité du diplôme postulé, soit de l'équivalent de 3 ans d'activité à temps plein dans tout autre secteur d'activité.

PROCEDURE D'INSCRIPTION :

- Prendre contact avec l'OFA du Valentin pour passer un entretien préalable
- Le dossier d'inscription est à retirer auprès de l'OFA du Valentin
- Un appui et un suivi individuel vous seront proposés par l'OFA du Valentin pour vous accompagner dans vos recherches jusqu'à la signature du contrat.
- Votre admission sera définitive dès que vous aurez signé un contrat d'apprentissage.



Consultez notre site internet pour en savoir sur le contrat d'apprentissage : <https://levalentin.education/cfppa-bourg-les-valence/le-contrat-dapprentissage/>



EVALUATION / VALIDATION

Le BP CLPA est un diplôme national de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. L'évaluation est réalisée en situation professionnelle.

Obtention du diplôme :

- Validation de 4 Unités Capitalisables (UC) réparties entre plusieurs domaines d'enseignements
- Validation de 1 Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (UCARE)

Les blocs de compétences acquis sont valables à vie. Possibilité d'adaptation du parcours à l'issue de l'entretien de positionnement suivant le niveau d'étude et les expériences antérieures.



DÉBOUCHÉS ET POURSUITES

Toutes les catégories des entreprises de l'agro-alimentaire : les micro entreprises, les entreprises de taille intermédiaire et les grandes entreprises. Le titulaire de l'emploi exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement. Il peut intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis.

- **Métiers visés** : Préparateur de recettes ; Technicien de production ; Technicien responsable de fabrication ; Agent de production ; Conducteur de ligne automatisée/Conducteur de ligne de conditionnement ; Conducteur de machine ; Conducteur de ligne de fabrication
- **Poursuites d'études** : Sous réserve d'acceptation, vous pouvez poursuivre vos études en BTSA BIOQUALIM : Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire puis en licence professionnelle.



A NOTER

- **Horaires** : 35h / semaine (amplitude des horaires : de 8h00 à 17h30, pause de 1h30 le midi)
- **Lieu de formation** : Lycée Le Valentin
- **Début de la formation** : Octobre 2025
- **Intervenants** : Formateurs du CFPPA-OFA et enseignants du lycée
- **Accessibilité** : Voir site internet du lycée

CONTACT



CFPPA-OFA Bourg-lès-Valence

cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr – 04 75 83 23 10

Christine BONHOURE, formatrice coordinateur

christine.bonhoure@educagri.fr – 04 75 83 90 77

Laure Tessandori, Conseillère formation

laure.tessandori@educagri.fr – 04 75 83 90 73

Emilie SAVIN, secrétariat pédagogique

emilie.savin@educagri.fr – 04 75 83 32 35